

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----|
| ВВЕДЕНИЕ..... | 3 |
| 1 Технико-экономическое обоснование | 4 |
| 1.1 Экономико-географическая характеристика района..... | 4 |
| 1.2 Расчет пропускной способности предприятия..... | 6 |
| 1.3 Обоснование режима работы предприятия..... | 7 |
| 1.4 Определение общего количества реализуемых блюд | 8 |
| 1.5 Определение источников снабжения | 9 |
| 2 Технологический раздел..... | 11 |
| 2.1 Расчет производственной программы предприятия..... | 11 |
| 2.2 Расчет складских помещений | 14 |
| 2.3 Расчет заготовочных цехов | 19 |
| 2.4 Расчет горячего цеха..... | 34 |
| 2.5 Расчет холодного цеха..... | 53 |
| 2.6 Расчет мучного цеха | 60 |
| 2.7 Расчет моечной столовой посуды..... | 71 |
| 2.8 Расчет моечной кухонной посуды..... | 72 |
| 2.9 Расчет сервис-бара | 74 |
| 2.10 Расчет торговой группы помещений..... | 74 |
| 2.11 Расчет помещений для посетителей..... | 75 |
| 2.12 Расчет административно-бытовых помещений | 75 |
| 2.13 Расчет технических помещений | 75 |
| 3 Организационный раздел | 77 |
| 3.1 Концепция предприятия..... | 77 |
| 3.2 Производственная инфраструктура кафе | 77 |
| 3.3 Организация работы складских помещений | 78 |
| 3.4 Организация производства продукции | 78 |
| 3.5 Организация обслуживания | 82 |
| 3.6 Прогрессивные технологии обслуживания | 83 |
| 4 Научно-исследовательский раздел | 85 |
| 4.1 Характеристика сырья для приготовления фирменного блюда..... | 85 |
| 4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда..... | 86 |
| 4.3 Отработка рецептуры и технологии фирменного блюда..... | 87 |
| 4.4 Составление схемы технологического процесса | 89 |
| 4.5 Контроль качества разработанного фирменного блюда..... | 89 |
| 4.6 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда | 93 |
| 4.7 Разработка нормативной документации | 94 |
| ЗАКЛЮЧЕНИЕ | 95 |
| СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ | 97 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ А | 100 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Б..... | 114 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Г..... | 120 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Д | 124 |

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание представляет собой отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, выпускающие кулинарную продукцию, характеризующиеся единством форм организации и обслуживания потребителей и различающиеся по типам, специализации и наценочным категориям. Специфика отрасли заключается в максимальном обеспечении услугами предприятий общественного питания различных групп населения, что достигается при приближении предприятий непосредственно к потребителям.

Особенность деятельности предприятий общественного питания заключается в том, что процессы производства, реализации и организации потребления связаны между собой и, как правило, совпадают во времени. Именно в единстве производства и организации потребления заключается специфическая особенность общественного питания, его функциональная цель.

Общественное питание занимает важное место в реализации социально-экономических задач, связанных с укреплением здоровья людей, повышением производительности труда, экономным использованием продовольственных ресурсов, обеспечением организации досуга.

В целом сегодня в развитии ресторанного бизнеса в России прослеживаются и такие тенденции, как приверженность здоровому питанию, расширение ассортимента, развитие концепции быстрого обслуживания, удобство для семейных посещений.

Целью выпускной квалификационной работы является разработка проекта кафе здорового питания «Розмарин» на 64 места. Для достижения поставленной цели необходимо выполнить следующие задачи:

- выбрать место размещения предприятия, учитывая наличие предприятий подобного типа в этом районе, определить основной контингент потребителей;
- разработать производственную программу, произвести расчет всех видов складских и технологических помещений;
- рассчитать и подобрать современное технологическое оборудование;
- разработать мероприятия по технике безопасности;
- предложить форму обслуживания посетителей.

1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Проектируемое кафе здорового питания «Розмарин» на 64 места будет располагаться в строящемся здании по адресу: ул. Телевизорная, 1 ст2/1. К месту предполагаемого строительства подведены коммуникации электро-, тепло-, водоснабжения и водоотведения.

Предполагаемая площадь застройки включает:

- подъездные пути;
- хозяйственные зоны;
- само предприятие;
- парковочные места.

Предприятие располагается вблизи ТРК «Торговый комплекс на Свободном». В шаговой доступности – остановки всех видов общественного транспорта. Рядом находятся жилые дома, парки, административные учреждения, магазины, салоны красоты, школа, детские сады, а также большое количество офисных организаций. В радиусе двух километров сконцентрировано малое количество предприятий общественного питания при большой плотности населения.

Зал кафе работает с 10 до 22 часов, с перерывом на санитарный час с 16 до 17 часов. В торговом зале предусматривается самообслуживание.

Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого предприятия общественного питания представлен в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – Расчёт потенциального контингента потребителей проектируемого кафе здорового питания «Розмарин»

| Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия | Адрес | Количество проживающих, работающих, учащихся | Режим работающих объектов | Время обеденных перерывов на объектах |
|--|------------------------|--|---------------------------|---------------------------------------|
| Средняя общеобразовательная школа №21 | Свободный проспект, 61 | 940 | 08:30–20:00 | Скользкий |
| Агентство недвижимости «АРЕВЕР-Недвижимость» | Свободный проспект, 69 | 21 | 09:00–20:00 | Скользкий |
| «Эльдорадо», сеть магазинов бытовой техники и электроники | Телевизорная, 1 | 25 | 10:00–20:00 | Без обеда |
| Инженерно-Технический центр «Искра» | Телевизорная, 1 | 20 | 09:00–18:00 | Скользкий |
| ТК «На Свободном» | Телевизорная, 1 ст4 | 414 | 10:00–20:00 | Без обеда |

Окончание таблицы 1.1 – Расчёт потенциального контингента потребителей проектируемого кафе здорового питания «Розмарин»

| Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия | Адрес | Количество проживающих, работающих, учащихся | Режим работающих объектов | Время обеденных перерывов на объектах |
|--|--|--|---------------------------|---------------------------------------|
| Азиатско-Тихоокеанский банк | Свободный проспект, 63 | 28 | 09:00–19:00 | Скользкий |
| Автоцентр | Свободный проспект, 44г | 29 | Круглосуточно | Без обеда |
| Производственная компания «Берлога» | Свободный проспект, 44 | 24 | 10:00–19:00 | Скользкий |
| Стоматологическая клиника «Альдента» | Свободный проспект, 67а | 15 | 09:00–21:00 | Скользкий |
| Стоматологическая клиника «Дентакс» | Свободный проспект, 42 | 12 | 09:00–20:00 | Скользкий |
| Административное здание | Свободный проспект, 40 | 216 | 08:00–17:00 | 12:00–13:00 |
| Красноярский колледж радиоэлектроники и информационных технологий | Свободный проспект, 67 | 974 | 08:00–19:00 | Скользкий |
| Административное здание | Мечникова, 54 | 230 | 08:00–17:00 | 12:00–13:00 |
| ТД «Форд» | Телевизорная, 1 ст37 | 58 | 08:00–17:00 | Без обеда |
| Школа иностранных языков «OUTCOMES» | Свободный проспект, 67а | 53 | 08:00–22:00 | Без обеда |
| Салон красоты «Альбион» | Баумана, 20 | 10 | 08:00–20:00 | Без обеда |
| Школа танцев «Flow Dance» | Баумана, 20а | 31 | 12:00–22:00 | Без обеда |
| «Лунамания» Семейный развлекательный комплекс | Свободный проспект, 34/3 | 52 | 10:00–22:00 | Без обеда |
| Жилой комплекс | Свободный проспект, ул. Баумана, ул. Мечникова, ул. Новая Заря | 5000 | - | - |
| Итого | | 9113 | | |

Следовательно, предполагаемое количество проживающих и работающих в планируемом районе строительства составляет 8113 человек.

Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия общественного питания, приведен в таблице 1.2 [17].

Таблица 1.2 - Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого кафе здорового питания «Розмарин»

| Наименование действующих предприятий общественного питания | Адрес | Количество мест | Режим работы | Форма обслуживания | Характеристика предприятия |
|--|----------------------|-----------------|--------------|---------------------------------|--|
| Кафе-пекарня «Синнабон» | Телевизорная, 1 ст4 | 20 | 10:00–22:00 | Частичное самообслуживание | Еда с собой |
| Кафе китайской кухни «Феникс» | Телевизорная, 1 ст38 | 48 | 12:00–24:00 | Полное обслуживание официантами | Бизнес-ланч, еда с собой, живая музыка |
| Кофейня «Кофе-Терра» | Телевизорная, 1 ст4 | 64 | 11:00–16:00 | Полное обслуживание официантами | Бизнес-ланч, еда с собой, завтрак |
| Фудкорт | Телевизорная, 1 ст4 | 84 | 10:00–22:00 | Самообслуживание | Еда с собой, американская кухня, бургеры, китайская кухня, блины |
| Итого | | 216 | | | |

Таким образом, в районе строительства предприятия работают предприятия общественного питания с общим количеством посадочных мест равным 176.

1.2 Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале. При расчете общей потребности мест для населения в микрорайоне строительства проектируемого предприятия учитывается ступенчатая система размещения общедоступных предприятий общественного питания.

Метод расчета по нормативам мест на 1000 человек является универсальным и используется для определения количества мест в обеденных залах предприятия [17].

Необходимое количество мест определяют по формуле

$$P = N * P_H / 1000, \quad (1.1)$$

где P – необходимое количество мест;

N – численность жителей населенного пункта, предприятий, организаций или учреждений, чел;

P_H – норма мест на 1000 человек (на расчетный период 40 мест) [17].

$$P = 9113 * 40 / 1000 = 365.$$

По данным таблицы 1.2 определяют степень обеспеченности местами в общедоступной сети предприятий общественного питания по формуле

$$C = P_{\phi} / P * 100, \quad (1.2)$$

где P_{ϕ} – фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания;

P – необходимое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания по нормативу [17].

$$C = 216 / 365 * 100 = 59,2\%.$$

Таким образом, действующие предприятия общественного питания обеспечивает местами данный район на 59,2%.

Степень обеспеченности местами с учетом проектируемого предприятия:

$$C = (216 + 64) / 365 * 100 = 76,7\%.$$

Из расчетов следует, что проектирование кафе здорового питания «Розмарин» на 64 места целесообразно, так как фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания не превышает 100% по степени обеспеченности местами на данном участке.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

При определении режима работы проектируемого предприятия общественного питания учитывается тип предприятия, его местоположение и состав потенциального контингента потребителей [17].

Проектируемое кафе начинает свою работу в 10.00 часов утра и заканчивает ее в 22.00 часа с перерывом с 16.00 до 17.00 часов.

Количество потребителей определяется на основе графика загрузки зала. При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия; оборачиваемость места в зале в течение данного часа; процент загрузки зала по часам его работы и вместимость зала (заданная величина). Количество потребителей, обслуживаемых за 1 ч работы предприятия, определяют по формуле

$$Nr = P * f * X / 100, \quad (1.3)$$

где Nr – количество потребителей, обслуживаемых за 1 ч работы;

P – вместимость зала;

f – оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

X – процент загрузки зала в данный час, % [17].

Расчеты сведены в табл. 1.3.

Таблица 1.3 – График загрузки зала кафе здорового питания «Розмарин»

| Часы работы | Оборачиваемость мест в зале за 1 ч, f | Процент загрузки зала, %, X | Количество потребителей за 1 час работы, N |
|------------------------------------|---|-------------------------------|--|
| 10 ⁰⁰ -11 ⁰⁰ | 1,5 | 30 | 28 |
| 11 ⁰⁰ -12 ⁰⁰ | 1,5 | 40 | 38 |
| 12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰ | 1,5 | 90 | 86 |
| 13 ⁰⁰ -14 ⁰⁰ | 1,5 | 90 | 86 |
| 14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰ | 1,5 | 100 | 96 |
| 15 ⁰⁰ -16 ⁰⁰ | 1,5 | 90 | 86 |
| 16 ⁰⁰ -17 ⁰⁰ | Перерыв | | |
| 17 ⁰⁰ -18 ⁰⁰ | 1,5 | 40 | 38 |
| 18 ⁰⁰ -19 ⁰⁰ | 0,5 | 60 | 19 |
| 19 ⁰⁰ -20 ⁰⁰ | 0,5 | 90 | 28 |
| 20 ⁰⁰ -21 ⁰⁰ | 0,5 | 90 | 28 |
| 21 ⁰⁰ -22 ⁰⁰ | 0,5 | 60 | 19 |
| Итого | | | 552 |

1.4 Определение общего количества реализуемых блюд и количество блюд в групповом ассортименте

Исходными данными для расчетов являются: количество потребителей и коэффициент потребления блюд.

Общее количество блюд определяют по формуле

$$Q = N * m, \quad (1.4)$$

где Q – плановое количество блюд, реализуемых за час в торговом зале;

m – расчетная норма потребления блюд, реализуемых в среднем на одного потребителя [17].

Данные расчета сводятся в таблицу 1.4.

Таблица 1.4 – Расчет дневной производственной программы зала кафе здорового питания на 64 места

| Часы работы | Плановое количество посетителей | Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте | | | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|--|-------|----------------------------|--|-------|
| | | Холодные закуски | Супы | Вторые горячие блюда | Сладкие блюда и горячие напитки | Итого |
| | | Нормы потребления блюд | | | | |
| | Обед | 0,625 | 0,125 | 1,125 | 0,625 | 2,5 |
| | Ужин | 0,625 | - | 1,25 | 0,625 | 2,5 |
| | Реализация блюд по часам | | | | | |
| 10 ⁰⁰ -11 ⁰⁰ | 28 | 18 | 4 | 32 | 18 | 70 |
| 11 ⁰⁰ -12 ⁰⁰ | 38 | 24 | 5 | 43 | 24 | 95 |

Окончание таблицы 1.4 – Расчет дневной производственной программы зала кафе здорового питания на 64 места

| Часы работы | Плановое количество посетителей | Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте | | | | |
|------------------------------------|---------------------------------|--|-------|----------------------|---------------------------------|-------|
| | | Холодные закуски | Супы | Вторые горячие блюда | Сладкие блюда и горячие напитки | Итого |
| | | Нормы потребления блюд | | | | |
| | Обед | 0,625 | 0,125 | 1,125 | 0,625 | 2,5 |
| | Ужин | 0,625 | - | 1,25 | 0,625 | 2,5 |
| Реализация блюд по часам | | | | | | |
| 12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰ | 86 | 54 | 11 | 97 | 54 | 215 |
| 13 ⁰⁰ -14 ⁰⁰ | 86 | 54 | 11 | 97 | 54 | 215 |
| 14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰ | 96 | 60 | 12 | 108 | 60 | 240 |
| 15 ⁰⁰ -16 ⁰⁰ | 86 | 54 | 11 | 97 | 54 | 215 |
| Итого за обед | 420 | 263 | 53 | 473 | 263 | 1050 |
| 17 ⁰⁰ -18 ⁰⁰ | 38 | 24 | - | 48 | 24 | 95 |
| 18 ⁰⁰ -19 ⁰⁰ | 19 | 12 | - | 24 | 12 | 48 |
| 19 ⁰⁰ -20 ⁰⁰ | 28 | 18 | - | 35 | 18 | 70 |
| 20 ⁰⁰ -21 ⁰⁰ | 28 | 18 | - | 35 | 18 | 70 |
| 21 ⁰⁰ -22 ⁰⁰ | 19 | 12 | - | 24 | 12 | 48 |
| За вечер | 132 | 83 | - | 165 | 83 | 330 |
| Итого за весь день | 552 | 346 | 53 | 638 | 346 | 1380 |

1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки

Исходя из планируемого месторасположения проектируемого кафе, определяется наиболее удобно расположенные источники снабжения: продовольственные базы, предприятия пищевой промышленности, заготовочные предприятия и т.д. [17]

Источники продовольственного снабжения представлены в таблице 1.5.

Таблица 1.5 – Источники продовольственного снабжения проектируемого кафе здорового питания «Розмарин»

| Наименование источников снабжения | Наименование групп товаров | Частота завоза |
|-----------------------------------|--|-----------------|
| ОАО «Дары Сибири» | Овощи и фрукты, грибы, консервация, соки и напитки, крупы, орехи, сухофрукты | 3 раза в неделю |
| ОАО «Делси» | Рыба и морепродукты | 3 раза в неделю |
| ОАО «Красноярский хлеб» | Хлебобулочные изделия | Каждый день |
| ОАО «Милко» | Молочная продукция, яйца, сыр, творог | 3 раза в неделю |

Окончание таблицы 1.5 – Источники продовольственного снабжения проектируемого кафе здорового питания «Розмарин»

| Наименование источников снабжения | Наименование групп товаров | Частота завоза |
|-----------------------------------|---|-----------------|
| ЗАО «Хладко» | Замороженные полуфабрикаты, мороженое | 2 раза в неделю |
| ИП «Суфуде» | Специи, сырье, ингредиенты для пищевой промышленности | 1 раз в неделю |
| ОАО «Мясная Партия» | Мясо, птица | 4 раза в неделю |
| ООО «ПК МАСЛОВИК» | Соя, зерновые культуры | 2 раза в неделю |
| ИП «Алексеев» | Шпинат листовой, жасмин, имбирь | 5 раз в неделю |
| ООО «Форт Нокс» | Масло, сиропы, консервированные продукты, чай, кофе, шоколад, мед | 3 раза в неделю |

3 Организационный раздел

3.1 Концепция предприятия

Идея разработки концепции данного заведения заключается в открытии кафе с качественным сочетанием продуктов, отвечающих стандартам правильного питания. Индустрия питания всегда будет нуждаться в кафе, удовлетворяющем потребности людей в поддержании высокой активности и работоспособности, заботе о здоровье, красоте и долголетию.

Здоровое питание наиболее востребовано среди женщин в возрасте от 20 до 40 лет. Данный сегмент потребителей составляет приблизительно 40% от общего числа потенциальных потребителей. Это можно объяснить стремлением молодых женщин к поддержанию превосходной физической формы. Причем, как показывает практика, соблюдение принципов здорового питания обуславливает также и постепенное избавление от лишних килограммов, если таковые имеются.

Широкий ассортимент вкусных, оригинальных, разнообразных блюд позволит привлечь большое количество посетителей. Меню будет содержать не только название блюда и цену, но и описывать его состав, как можно более полно. Ценовая категория рассчитана на максимально широкий спектр потребителей. Также напротив каждой позиции обязательно будет проставлено количество килокалорий, которое содержит данное блюдо, это позволит посетителям произвести необходимый расчет, в соответствии со своими целями в питании.

В блюдах не используется майонез, уксус, консерванты и добавки. Вместо этого предлагаются соусы на основе сыров, сливок, сельдерея, яблок, оливкового масла, нерафинированных масел, соков лимона и мандарина, отжатых вручную. Из большинства продуктов исключён жир, соль и сахар.

3.2 Производственная инфраструктура предприятия

Проектируемое кафе является предприятием с полным производственным циклом.

В состав кафе входят следующие группы помещений:

1. Складская. Состоит из: охлаждаемых камер (мясо-рыбной; молочно-жировой; фруктов, зелени и напитков); кладовой сухих продуктов; кладовой и моечной инвентаря.

Складские помещения имеют удобную взаимосвязь с производственными помещениями.

2. Производственная. Состоит из: сервис-бара, горячего цеха, холодного цеха, кондитерского цеха, мясо-рыбного цеха, овощного цеха, моечных столовой и кухонной посуды, раздаточной.

Горячий цех имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, моечными столовой и кухонной посуды и раздаточной.

3. Торговая. Состоит из: вестибюля, гардероба, туалетной комнаты, общего зала.

Торговая группа помещений имеет удобную взаимосвязь с производственными помещениями.

4. Административно-бытовая. Состоит из: кабинета директора, бухгалтерии, помещения персонала, гардероба для персонала; душевых, уборных, бельевой.

Административно-бытовая группа помещений имеет непосредственную взаимосвязь с торговыми помещениями.

Предприятие имеет бесцеховую структуру производства, название цехов являются условными, лишь разграничивают некоторые технологические процессы и операции, с учетом требований санитарии.

3.3 Организация работы складских помещений

Складские помещения на проектируемом предприятии служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья. Складские помещения размещены в отдельных помещениях на первом этаже предприятия, они имеют удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия. Компоновка складских помещений в кафе произведена по направлению движения сырья и продуктов при обеспечении наиболее рационального выполнения складских операций и погрузочно-разгрузочных работ [19].

На предприятии организованы охлаждаемые камеры: мясо-рыбная, молочно-жировая, для хранения фруктов, зелени и напитков. Также организованы неохлаждаемые камеры: кладовая сухих продуктов, кладовая овощей.

Отпуск продукции является одной из важных завершающих операций складского цикла. Из складских помещений предприятия отпуск продуктов на производство осуществляется материально-ответственным лицом (заведующим производством).

При планировке складских помещений необходимо учитывать определенные объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования.

3.4 Организация производства

Для производства продукции или выполнения той или иной стадии технологического процесса на предприятии организованы следующие цеха:

- заготовочный – овощной, мясо-рыбный;
- доготовочные – горячий, холодный;
- специализированный – мучной.

В каждом цехе организованы технологические линии. Кроме цехов на производстве имеются вспомогательные помещения: моечная столовой посуды, моечная и кладовая тары и т.д.

Важным фактором успешной работы цехов является правильная организация рабочих мест. На предприятии с бесцеховой структурой производства организованы универсальные рабочие места, где осуществляется несколько неоднородных технологических операций. В каждом производственном цехе организованы несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса [19].

Организация работы овощного цеха

Овощной цех вместе с кладовой овощей размещаются в едином блоке со складскими помещениями, что обеспечивает удобство разгрузки овощей при поступлении. Цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, в которых завершается технологический процесс выпуска готовой продукции.

При организации рабочих мест в овощном цехе, соблюдается последовательность всех операций технологического процесса. Для этого все оборудование располагается последовательно. В овощном цехе выделено четыре рабочих линии [19].

В соответствии с технологическим процессом в цехе организованы следующие рабочие места:

1. Очистка корнеплодов, дочистка и промывание их.

На рабочем месте установлены две моечные ванны, картофелечистка, стол для доочистки картофеля.

2. Нарезка овощей. Рабочее место оборудовано производственным столом, овощерезательной машиной и необходимым инвентарем.

В цехе установлена раковина для мытья рук ВСМ 1/430.

В цехе работает 1 повар 3 разряда. Режим работы овощного цеха односменный. Для вечерней работы предприятия овощные полуфабрикаты заготавливают заранее с учетом их сроков хранения и реализации.

В конце рабочего дня работник цеха составляет отчет о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатов.

Организация работы мясо-рыбного цеха

Мясо-рыбный цех расположен на первом этаже с учетом удобной связи с помещениями для хранения. Цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, где завершается технологический процесс приготовления пищи, моечной кухонной посуды.

В мясо-рыбном цехе предусматривается организация отдельных участков для обработки мяса, птицы и рыбы.

На участке обработки мяса и птицы организуются следующие рабочие места:

1. Для промывания и обвалки мяса;

На рабочем месте установлена моечная ванна односекционная с рабочей поверхностью для обмывания мяса, птицы; производственный стол, весы электронные. Разруб говядины осуществляют на столе для разруб мяса РС-1.

2. Для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

На рабочем месте для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов установлен производственный стол. На поверхности стола укладывают промаркированную разделочную доску, с левой стороны от нее располагают лоток с сырьем, а справа – с полуфабрикатами. За доской

размещают металлический ящик со специями и настольные электронные весы РW-3.

На рабочем месте для приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса устанавливается стол для средств малой механизации, на котором расположена мясорубка для измельчения мяса, электронные весы РW-3. Около производственного стола помещают стеллаж СПС-2 с лотками для транспортировки подготовленных полуфабрикатов в горячий цех.

На участке обработки рыбы организуют одно рабочее место:

- для разделки рыбы и приготовления порционных полуфабрикатов.

На рабочем месте установлено: ванна производственная односекционная с рабочей поверхностью, производственный стол пристенный с весами РW-3, промаркированными разделочными досками, ящиками для специй и ножей.

В цехе устанавливается холодильный шкаф марки ШХ-0,40М, раковина для мытья рук.

В цехе работает 1 повар 3 разряда. Режим работы мясо-рыбного цеха односменный. Для вечерней работы предприятия мясо-рыбные полуфабрикаты заготавливают заранее с учетом их сроков хранения и реализации. В конце рабочего дня повар составляет отчет о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатов.

Организация работы холодного цеха

Холодный цех располагается в одном из наиболее светлых помещений. Цех имеет удобную связь с горячим цехом, раздачей, моечной столовой посуды. В холодном цехе устанавливают механическое, холодильное и немеханическое оборудование, которое сгруппировано в соответствии с расположением рабочих мест. Рабочие места в цехе расположены по направлению технологической линии. В холодном цехе выделяют следующие технологические линии:

- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков [19].

На этих линиях организованы следующие рабочие места:

Для нарезки сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов. На рабочем месте установлен стол со встроенной моечной ванной, а также холодильный шкаф.

2. Для порционирования сладких блюд и напитков. На рабочем месте установлен производственный стол, весы, различная посуда и инвентарь. Также установлен аппарат для приготовления смузи. Рабочее место для нарезки хлеба. Оборудовано шкафом для хранения хлеба, производственным столом и хлеборезательной машиной.

Повара холодного цеха работают по ступенчатому графику. Общее руководство цехом осуществляется заведующим производством.

В цехе работает один повар 5 разряда. Общее руководство цехом осуществляет заведующий производством. Заведующий производством организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с планом-меню.

По окончании рабочей смены, повара отчитываются за количество использованных продуктов и реализованных блюд. В конце рабочего дня составляется отчет о реализации блюд за день.

Организация работы горячего цеха

Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи. Горячий цех имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздачей, залом и помещением заведующего производством. Рядом с горячим цехом располагается моечная кухонной посуды. В средней части цеха в одну линию установлено тепловое оборудование, а по обеим сторонам от него расположены рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке.

Горячий цех подразделяется на два специализированных подразделения: суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, в соусном – приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. Кроме того, в горячем цехе осуществляется тепловая обработка продуктов питания для приготовления холодных и сладких блюд [19].

В суповом отделении организуются два рабочих места:

- по приготовлению бульонов;
- по приготовлению первых блюд.

Оборудование в суповом отделении установлено на двух линиях. В линии теплового оборудования установлены плиты, на которых готовят блюда в посуде малой вместимости. В линии немеханического оборудования установлен стол со встроенной моечной ванной, стол производственный.

Широкий ассортимент вторых блюд не позволяет создавать в горячем цехе предприятия специализированные рабочие места для приготовления каждого вида блюд, поэтому рабочие места организованы с учетом возможности выполнения поварами нескольких операций одновременно. Соответственно с этим сгруппировано по назначению тепловое и другое технологическое оборудование. На этом участке в линию теплового оборудования установлен пароконвектомат.

В линии немеханического оборудования установлены производственные столы. Также установлен холодильный шкаф.

Руководит горячим цехом бригадир, который организывает и контролирует отпуск и качество блюд. Работники горячего цеха работают по ступенчатому графику. Количество работников в горячем цехе проектируемого предприятия – 2 человека : повар 5-го разряда и повар 4-го разряда. Повар 4-го разряда занимается приготовлением супов и горячих напитков. Повар 5-го разряда занимается приготовлением и оформлением вторых горячих блюд, приготовлением гарниров и соусов.

Организация работы мучного цеха

Мучной цех предназначен для выпуска изделий, которые реализуются в залах предприятия. Цех работает самостоятельно. Работу организует заведующий производством. Мучной цех выпускает изделия из крутого пресного, пресного сдобного и дрожжевого теста.

В цехе предусмотрены следующие помещения:

- помещение для хранения и обработки яиц;
- отделение для просеивания муки и подготовки других видов сырья;
- помещение основного производства для замеса, разделки теста и выпечки изделий;
- помещение для кратковременного хранения готовой продукции;
- моечная инвентаря и тары.

В помещении для хранения и обработки яиц устанавливается стол производственный с овоскопом для проверки качества яиц, 4 ванны для их санитарной обработки, подтоварник металлический. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины и волосяные щетки. Также установлена раковина для мытья рук.

В отделении для просеивания муки и подготовки других видов сырья установлен производственный стол, мукопросеиватель вибрационный «Каскад», подтоварник для мешков с мукой, для сбора муки используют полиэтиленовые бачки, холодильный шкаф, стеллаж стационарный. На рабочем месте используют различный инвентарь и инструменты: дуршлаг, сита, шумовки, сита с ячейками различных размеров, мельницы, мерная посуда.

В отделении для замеса, разделки теста и выпечки изделий установлен тестомес для различных видов теста. На рабочем месте по разделки и формовке изделий устанавливают производственные столы.

Для выпечки изделий установлена конвекционная печь на подставке, фритюрница электрическая, стол-вставка в тепловую линию с бортом и полкой, стеллаж производственный передвижной.

Рабочее место для фаршей и начинок оборудовано индукционной плитой и охлаждаемым столом.

В цехе установлен электрокипятильник на подставке.

В моечной инвентаря и тары установлена ванна моечная, стеллаж производственный стационарный, подтоварник металлический. Также установлена раковина для мытья рук.

Режим работы цеха односменный. В цехе работает один пекарь 4 разряда.

3.5 Организация обслуживания

Наравне с функцией производства продукции, предприятия питания выполняют функцию обслуживания потребителей (реализация продукции и организация ее потребления).

Качество обслуживания оказывает непосредственное влияние на хозяйственной деятельности предприятий общественного питания. Повышения качества обслуживания способствует увеличению количества потребителей, росту товарооборота, повышению рентабельности предприятий. Качество обслуживания характеризуется качеством выпускаемой и реализуемой продукции и культурой обслуживания.

Культура обслуживания - один из основных критериев в оценке предприятий, в общем, и его работников в частности. Это понятие включает не только санитарное состояние помещений предприятия и уровень механизации

основных производственных процессов, но и внедрение прогрессивных технологий обслуживания, степень комфортности и уюта зала.

В кафе здорового питания «Розмарин» используется форма самообслуживания с непосредственным расчетом, то есть потребитель одновременно выбирает, получает блюда и оплачивает их стоимость кассиру. При данной форме обслуживания отпуск продукции и расчет с потребителем производится одним работником. Также кассир помогает посетителям при выборе блюд, дает консультации по ассортименту продукции, предлагаемой в кафе.

Использованную посуду убирает работник зала. Продолжительность рабочей смены кассира и работника составляет 11 ч. 20 мин. с перерывом на обед. График выхода на работу работников обслуживания представлен на рисунке 3.

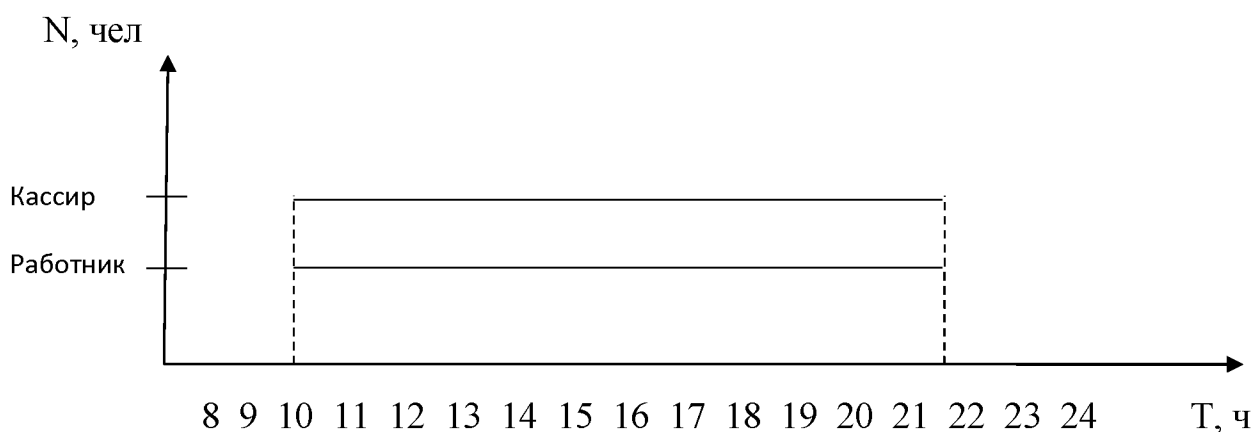


Рисунок 3 – График выхода на работу работников обслуживания

Одним из основных направлений развития прогрессивных технологий обслуживания в ресторанных заведениях является внедрение мерчандайзинга (сбыта продукции и услуг).

3.6 Прогрессивные технологии обслуживания

Мерчандайзинг общественного питания – деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания. Различают три основных вида мерчандайзинга: персональный, внутренний, внешний. Каждый из видов мерчандайзинга включает в себя несколько приемов.

К внутреннему виду мерчандайзинга относятся купоны - самый популярный метод предложения скидки. Кафе использует различные типы купонов, например, покупая одно блюдо ("Лосось, запеченный с баклажанами, цукини и помидорами"), второе ("Панна-котта медовая с апельсиновым джемом и шоколадом") получаете бесплатно; при заказе трех разных блюд скидка 3%. Кафе предоставляет скидку в размере 15% на все блюда, заказываемые с 20⁰⁰ до 22⁰⁰. Также раз в неделю проводится розыгрыш бесплатного блюда в социальных сетях.

Вместе с тем, кафе активно участвует в различных городских мероприятиях, в том числе уличных ярмарках, фестивалях еды и напитков.

Внешний вид мерчендайзинга будет заключаться в создании web-сайта, на котором можно ознакомиться с меню кафе, получить информацию о блюдах и их ценах (вместе с фотографиями), услугах и скидках, предоставляемых предприятием, увидеть зал кафе и расположение столиков. Отличительной чертой является маркированная посуда с логотипом кафе, визитные карточки, униформа обслуживающего персонала, расшитая с логотипом кафе, уютная атмосфера зала с мелодичной музыкой, выпуск высококачественной продукции и первоклассное обслуживание.

На фасаде здания находится неоновая вывеска названия кафе, привлекающая новых посетителей.

В кафе «Розмарин» обслуживающий персонал нацелен на понимание и широкое использование приемов мерчендайзинга, особенно убеждающей продажи и точное определение потребителей, наиболее восприимчивых к данному виду обслуживания.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данном проекте кафе здорового питания «Розмарин» на 64 места были выполнены следующие разделы:

- технико-экономическое обоснование, в котором анализируется выбранное место проектируемого кафе – пр. Свободный, контингент посетителей и источники продовольственного снабжения;
- технологический, в данном разделе выполнены расчеты складских помещений, заготовочных цехов, доготовочных цехов, моечные столовой и кухонной посуды, раздаточной, сервис-бара, рассчитаны помещения для гостей и принятые по СНиП [21] остальные помещения;
- организационный раздел, описывающий организацию работы всех групп помещений, концепцию кафе, интерьер и прогрессивные технологии;
- научный, в котором представлена разработка фирменного блюда, разработана нормативная документация, представлена технологическая схема и пищевая ценность сырьевого набора фирменного блюда.

В данной работе кафе здорового питания «Розмарин» на 64 места прикреплены приложения формата А0 – «Расстановка технологического оборудования на плане ОТМ» и на формате А1 – «Технологическая схема фирменного блюда «Котлеты «Богатырь» (мясо-растительные)» и «Расчет пищевой ценности сырьевого набора фирменного блюда «Котлеты «Богатырь» (мясо-растительные)», с учетом потерь основных веществ при тепловой обработке»

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12. 2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>.
2. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 11 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 10 с.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 11 с.
5. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 15 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 14 с.
9. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с.
10. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.
11. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2008. - 557 с.
12. Капелюк З. А. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях торговли и общественного питания : курс лекций : учеб. пособие для вузов / З. А. Капелюк. – Москва : Омега – Л, 2006. – 222 с.
13. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
14. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.
15. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.

16. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
17. Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.-практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-эконом. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
18. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4 кв. – С. 1-58.
19. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова [и др.] ; Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – 2-е изд., перераб. и доп. – Красноярск, 2009. – 76 с.
20. Охрана труда на предприятиях общественного питания : метод. указания по выполнению дипломного проектирования для студентов спец. 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» всех формы обучения / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин.-т ; сост. Е.О. Никулина. – Красноярск, 2008. – 34 с
21. Проектирование предприятий общественного питания : справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 / Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых изданий. – Москва : Стройиздат, 1992. – 109 с.
22. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
23. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог Тфи_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
24. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
25. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина.- 2- е изд., изм. и доп. – Москва : Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.
26. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва : Пчелка, 1994. – 621 с.
27. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. И доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.
29. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.
30. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.

31.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиоиздат, 1998. – 296 с.

32.Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. - 1008 с.

33.Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.

34.Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.

35.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.

36.Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.

37.Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. - 107 с.

38. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Т.Л. Камоза

(подпись) (инициалы, фамилия)

« 21 » 06 2017 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки

19.03.04.01. «Технология и организация ресторанного дела»
профиль

Проект кафе здорового питания «Розмарин» на 64 места
тема

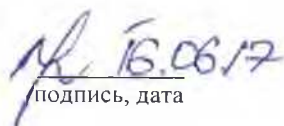
Руководитель


подпись, дата

проф., д-р техн. наук
должность, ученая степень

Л.Г. Ермош
инициалы, фамилия

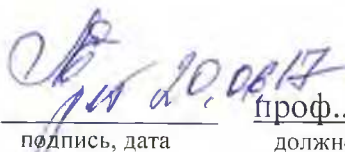
Выпускник


подпись, дата

ИТ-13-1
группа

Н.В. Машенкова
инициалы, фамилия

Нормоконтролер


подпись, дата

проф., д-р техн. наук
должность, ученая степень

Л.Г. Ермош
инициалы, фамилия

Красноярск 2017